



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Дальневосточный федеральный университет
(ДФУ)

ШКОЛА БИМЕДИЦИНЫ

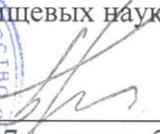
«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП

 Л.В. Левочкина
«27» июня 2017 г.



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор департамента
пищевых наук и технологий

 Ю.В. Приходько
«27» июня 2017 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

«Питание как часть общенациональной культуры народов мира»

Направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Образовательная программа «Технология продукции и организация общественного питания»

Форма подготовки очная

Школа биомедицины
Департамент пищевых наук и технологий
Курс 1, семестр 1,2
Лекции – 54 час.
Практические занятия – 54 час.
Лабораторные работы – 18 час.
Самостоятельная работа – 72 час.
Всего часов – 252 час.
Всего часов аудиторной нагрузки – 126 час.
Контрольные работы – не предусмотрены
Зачет – семестр
Экзамен – 1,2 семестр

Учебно-методический комплекс составлен в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДФУ, утвержденного приказом ректора от 04.04.2016 г. №12-13-592

УМКД обсужден на заседании Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДФУ №4 от «27» июня 2017 г.

Руководитель ОП: Л.В. Левочкина
Составитель: С.Д. Божко, к.т.н., доцент, доцент

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Питание как часть общенациональной культуры народов мира»

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации
общественного питания

Образовательная программа «Технология продукции и организация
общественного питания»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Питание как часть общенациональной культуры народов мира» разработан для студентов _1_ курса 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания» профиль подготовки «Технология продукции и организация ресторанных услуг» в соответствии с требованиями ОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено приказом и.о. ректора ДВФУ от 17.04.2012 № 12-13-87).

Дисциплина «Питание, как часть общенациональной культуры народов» входит в вариативную часть учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет _252___ часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (__54__ часов), лабораторные занятия (__18__ часов), практические занятия (_54__ часов), самостоятельная работа студента (_72___ часа). Дисциплина реализуется на _1__ курсе в __1,2_ семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- Культура питания народов мира;
- Традиции питания народов мира;
- Особенности технологии блюд народов мира;
- Технология блюд русской кухни;
- Особенности подачи блюд народов России.

Дисциплина логически и содержательно связана с такими курсами, как «Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских народов», «Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Океании», «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Азиатско-Тихоокеанского региона».

Дисциплина направлена на формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся (приложение 1);
- фонд оценочных средств (приложение 2).

Автор-составитель учебно-методического комплекса

к.т.н, доцент,

доцент, Департамент

пищевых наук и технологий _____ С.Д. Божко

Директор Департамента

пищевых наук и технологий _____ Ю.В. Приходько



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП

_____ Л.В. Левочкина
(подпись) (Ф.И.О. рук. ОП)
«27» июня 2017 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор департамента
пищевых наук и технологий

_____ Ю.В. Приходько
(подпись) (Ф.И.О. зав. каф.)
«27» июня 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Питание как часть общенациональной культуры народов мира

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

профиль «Технология продукции и организация ресторанных услуг»

Форма подготовки очная

курс 1 семестр 1,2
лекции 54 час.
практические занятия 54 час.
лабораторные работы 18 час.
в том числе с использованием МАО лек. 14 /пр. 17 /лаб. 7 час.
всего часов аудиторной нагрузки 126 час.
в том числе с использованием МАО 38 час.
самостоятельная работа 72 час.
в том числе на подготовку к экзамену _____ час.
контрольные работы (0)
курсовая работа / курсовой проект _____ семестр
зачет _____ семестр
экзамен 1,2 семестр

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 04.04.2016 г. №12-13-592

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол №4 от «27» июня 2017 г.

Руководитель ОП: Л.В. Левочкина
Составители: к.т.н., доцент Божко С.Д., асс. Гуз Е.А.

Оборотная сторона титульного листа РПУД

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:

Протокол от « _____ » _____ 20__ г. № _____

Зав.кафедрой _____ Левочкина Л.В.
(подпись)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:

Протокол от « _____ » _____ 20__ г. № _____

Зав.кафедрой _____ Левочкина Л.В.
(подпись)

ABSTRACT

Bachelor's degree in 19.03.04 Technology products and catering

Study profile «The technology of production and organization of catering services».

Course title: Food as part of the national culture of the peoples

Basic part of Block B 1, V.OD.1, 7 credits

Instructor: Bozhko S. D., Guz E. A.

At the beginning of the course a student should be able to:

- the ability to search, store, process and analyze information from various sources and databases, to represent it in the required format using the information, computer and network technologies;

- the ability to use modern methods and technologies (including information) in their professional activities.

Learning outcomes:

GC-1-the ability to self-improvement and self-development in the professional field, to improve the cultural level

GC-2-willingness to integrate in scientific, educational, economic, political and cultural space of Russia and the Asia-Pacific region

GC- 13 - ability to work in a team, tolerant of social and cultural differences

GPC – 5 - readiness to participate in all phases of organization of production and organization of service at catering enterprises of different types and classes

SPC-28-possession of information about the food culture of the peoples of Europe, America and Asia-Pacific countries

Course description:

The program reflects the particular discipline of cuisines and dishes peoples of Russia, food packages, particularly food and traditions of the peoples of the world.

Main course literature:

1. Bozhko S.D. Istoriya russkoj kuhni [The history of Russian cuisine: method. instructions] - Vladivostok: Tihookeanskij gosudarstvennyj ehkonomicheskij universitet, 2010.- 20 p. [rus] – Access:

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:357856&theme=FEFU>

2. Schenikova N.V. Pitanie narodov mira : kul'tura i tradicii : uchebnoe posobie dlya vuzov [Feeding the peoples of the world: culture and traditions: a manual for schools] – Vladivostok: Dal'nauka, 2008.- 267 p. [rus] – Access:

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:239941&theme=FEFU>

3. Bozhko S. D., Guz E. A. Kul'tura pitaniya narodov mira [Food culture of the peoples of the world] -Vladivostok: Dal'nevostochnyj federal'nyj universitet, 2016.- 147 p. [rus] – Access:

<http://elib.dvfu.ru/vital/access/manager/Repository/fefu:1280>

4. Vasyukovoy A.T [Collection of recipes of dishes overseas cuisine / Association of Cooks Russia]. – Moskovskiy universitet ehkonomiki i menedzhmenta: - M .: Dashkov i K, 2015.- 815 p. [rus] – Access:

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:785997&theme=FEFU>

Form of final knowledge control: exem, pass-fail exem

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Питание как часть общенациональной культуры народов мира»

Дисциплина «Питание, как часть общенациональной культуры народов» относится к блоку 1 вариативной части обязательных дисциплин (Б.1.В.ОД.1). Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 7 зачетных единиц, 252 часов. В программе дисциплины отражены особенности кухонь мира и кухонь народов России, продуктовый набор, особенности и традиции питания народов мира. Материал курса тесно связан с технологией продуктов общественного питания, организацией обслуживания на предприятиях общественного питания, практической подготовкой студентов. Дисциплина «Питание, как часть общенациональной культуры народов» является основой для последующего изучения дисциплины «Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских народов», «Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Океании», «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Азиатско-Тихоокеанского региона».

Целью освоения дисциплины являются ознакомление студентов бакалавров с культурой питания, кулинарными традициями и обычаями народов мира, с ассортиментом национальных блюд, историей их происхождения, особенностью технологии блюд народов России.

Задачи:

- изучить особенности продуктового набора, традиции питания, обычаи народов мира;
- изучить факторы, повлиявшие на формирование национальных кухонь;
- четко сформулировать отличительные особенности кухонь народов России;
- создать базовую основу для изучения дальнейших дисциплин.

Для успешного изучения дисциплины «Питание, как часть общенациональной культуры народов мира» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;

- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие общекультурные, общепрофессиональные, профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-1 способность к самосовершенствованию и саморазвитию в профессиональной сфере, к повышению общекультурного уровня	Знает	Продуктовый набор, традиции и обычаи застолья народов мира. Историю происхождения традиционных национальных блюд
	Умеет	Применять основные требования к производству национальных блюд
	Владеет	Приемами и способами кулинарной обработки, применяемыми в национальных кухнях
ОК-2 готовность интегрироваться в научное, образовательное, экономическое, политическое и культурное пространство России и АТР	Знает	Продуктовый набор, традиции и обычаи застолья народов России. Факторы, влияющие на формирование русской кухни.
	Умеет	Применять основные требования к производству старинных русских блюд, старинные приборы и инвентарь русской кухни. Показывать основные правила сервировки русского стола и национальных кухонь мира
	Владеет	Приемами и способами кулинарной обработки, применяемыми в русской кухне и мировой кухне
ОК-13 способность работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия	Знает	культурные различия народов мира и России
	Умеет	работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия народов
	Владеет	Навыками работы в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия народов

ОПК-5 готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Знает	Историю происхождения традиционных национальных блюд
	Умеет	Организовать обслуживание на предприятиях питания национальных кухонь
	Владеет	Основами организации обслуживания на предприятиях питания национальных кухонь
ПК-28 способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	традиции и культуру питания народов мира, быт, застолье, церемонии, обряды, значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем
	Умеет	Применять на практике традиции и культуру питания народов мира, быт, застолье, церемонии, обряды, значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем
	Владеет	информацией об основных компонентах материальной культуры, методическими подходами к изучению мировых традиций и культуры питания народов мира

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Питание как часть общенациональной культуры народов мира» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: интерактивные лекции, составление интеллект-карт, тематический семинар пресс-конференция.

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

(54 час, в том числе в форме активного обучения – 14 час)

Раздел 1. Исторический путь развития питания народов мира (18 час)

Тема 1. Мировые традиции питания. Культура питания, идеология и религия (2 час.)

Методические подходы к изучению мировых традиций и культур питания. Место и роль питания среди других социальных явлений и процессов, его значение для человеческой цивилизации в прошлом и

настоящем. Основные компоненты материальной культуры: питание, пища, этикет, быт, обычаи, традиции, культура, застолье, церемонии, обряды, приемы, религия, здоровье, нация, народность, ритуалы, мифы их взаимосвязь.

Идеология традиций и культуры питания. Историко-философский подход к изучению культуры питания (первобытнообщинный, рабовладельческий, феодальный, капиталистический, социалистический, способы формации). Идеология традиций и культуры питания народов мира.

Тема 2. Развитие кулинарного искусства у Древних жителей долины Нила (2 час.)

Обычный рацион питания египтян. Основные продукты и роль мяса, овощей, рыбы в питании древних египтян. Разнообразие хлебов, создаваемых в древнем Египте. Национальные напитки – вино, пиво. Распорядок в еде древних египтян, традиции гостевания.

Тема 3. Развитие культуры питания у Древних народов Азии (1 час.)

Рацион питания вавилонян. Главные продукты на столе, мясные, молочные, овощные блюда. Основа хозяйства древнего Вавилона. Распорядок в еде. Развитие вегетарианства. Кулинарные особенности древних китайцев. Любимое блюдо китайцев и отношение к специям. Распорядок в еде, традиции китайского чаепития.

Тема 4. Развитие кулинарного искусства в Древней Греции (2 час.) – с использованием МАО-интерактивная лекция

Национальные особенности традиций питания древних греков. Специфика обработки сырья для приготовления разнообразных блюд. Влияние природных (географическое положение, климат), социальных, экономических факторов на развитие традиций. Отличительные особенности питания эллинов, спартанцев. Разнообразие специй в Древней Греции и особенности их применения. Греческая керамика – необычный

подход к созданию этикета на столе. Распорядок в еде, традиции гостевания и греческий пир – симпозион.

Тема 5. Развитие кулинарного искусства в Древнем Риме (1 час.) – с использованием МАО-интерактивная лекция

Особенности национальной культуры питания. Общие принципы формирования кулинарной структуры – использование овощного, мясного сырья для создания кулинарных изысков. Применение специй, приправ, трав для создания необычных вкусовых композиций. Технология вина и напитков на его основе. Проведение пиршеств, перемены блюд. Особенности расположения столов и гостей на них.

Тема 6. Национальные особенности традиций питания Арабских стран (2 час.)

Кухни и традиции питания в Арабских странах (Египет, Алжир, Сирия, Ирак, Саудовская Аравия, Ливан, Ливия) Общие и отличительные признаки использования продуктов питания в национальной кулинарии. Влияние религии на традиции питания. Традиционные национальные блюда. Роль пряностей в кулинарной жизни арабских народов. Традиции арабской трапезы и особенности проведения пиров.

Тема 7. Культурные традиции питания в средние века (4 час) – с использованием МАО-интерактивная лекция

Национальные особенности традиций питания монгольских и китайских народностей. Рацион питания монголов, особенности заготовок продукции впрок. Отношение к мясному и молочному сырью и технологии блюд из мяса и молока. Национальные напитки и особенности употребления. Особенности китайской кулинарии – мясные, овощные и блюда из морепродуктов. Национальные блюда средневекового Китая. Чайные традиции.

Национальные особенности традиций питания Западной Европы. Рацион питания и его полноценность. Типичные и деликатесные блюда для средневековой Европы. Национальные блюда и исторический путь

современных кулинарных изысков. Рыбная пища и технологии блюд из рыбы. Мучные изделия и их наполнители. Фруктовый и овощной стол – традиции употребления. Отличительные особенности питания служителей монастырей. Иерархическая лестница – питание крестьян, сеньоров, феодалов. Исторический путь столовых приборов.

Национальные особенности традиций питания народов Америки. Культура и традиции питания народов Америки (США, Бразилия, Аргентина, Канада). Питание коренных жителей (майя, ацтеки, инки) и их отличие от питания народов других материков. Национальные блюда, технология приготовления. Исторические события, повлиявшие на изменения питания европейских народностей. Новые продукты и отношение европейцев к ним. Кулинарная взаимосвязь Старого и Нового света.

Тема 8. Культурные традиции питания эпохи возрождения (4 час)

Развитие кулинарного искусства в Западной Европе. Рацион питания европейцев в эпоху Возрождения. Экономический подъем и развития кулинарии. Обилие сырья и продуктов европейских рынков. Появление соусов и приправ. Новые кулинарные шедевры. Историческое развитие современных блюд. Антураж и изящество столов, стилистические сочетания скатертей и посуды.

Развитие кулинарного искусства в Африканских государствах. Особенности формирования египетской кухни, национальные блюда и рацион питания. Рацион питания индейцев масаи, племен Заира, мандинго, жителей ЮАР, стран Уганда, центрального и южного Конго, жителей пустынь. Особенности способов приготовления национальных африканских блюд. Формирование магрибской кухни.

Раздел 2. Кулинарные традиции русской кухни и в кухнях народов России (26 час)

Тема 1. Историческое развитие, этапы формирования русской кухни (_10_ час.)

Формирование русской кухни. Факторы, влияющие на формирование кухни (природно-климатический, религиозный, иноземное влияние, научно-технический прогресс). Литературные источники о русской кухне. Летописи, столовые обиходники, Домострой, Роспись царским кушаньям, дипломатические протоколы, столовая книга патриарха Филарета, столовая книга боярина Морозова. Первые поваренные книги 18 века: «Поваренные записки» Друковцев С., «Народная поварня» Левшин В., «Подарок молодым хозяйкам» Молоховец Е., Ручная книга русской опытной хозяйки» Авдеева Е., Книга о вкусной и здоровой пище (1939, 1948, 1952 гг.)

Этапы формирования кухни. Древнерусская кухня. Характерные особенности, продуктовый набор в русской кухне 9-13 вв. Влияние религии на русскую кухню, религиозные запреты, предписания, сезонность использования продуктов. Деление кухни на постный и скоромный стол. Влияния русской печи на формирование русской кухни. Основные приемы и правила приготовления блюд, особенности тепловой обработки в русской печи. Ассортимент блюд русского стола. Мучные изделия, хлеб, каши, хлебово, овощные блюда, сладкие блюда, кисели, напитки.

Кухня московского государства. Русская кухня 14-15 вв. Деление кухни по сословиям. Ассортимент блюд, продуктовый набор в данный период. Русская кухня эпохи Домостроя 16-17 вв.

Русская кухня петровско-екатерининского периода. Оборудование, посуда и инвентарь кухни. Приемы тепловой обработки продуктов. Продуктовый набор, ассортимент блюд, история их происхождения. Влияние кухонь Западной Европы на развитие русской кухни, появление новых продуктов. Основные отличительные особенности кухни.

Петербургская кухня (19 в). Реформирование кухни. Основоположники реформирования.

Общенациональная русская кухня (60-ые годы 19 в. – начало 20 в.).

Формирование русской кухни, ее особенности в данный период. Особенности, оказывающие влияние на формирование кухни. Продуктовый набор, ассортимент блюд, особенности кулинарной обработки продуктов.

Советская кухня (с 1917 до 80-х гг. 20 в.). Факторы, оказывающие влияние на формирование кухни в данный период. Этапы формирования советской кухни. Кулинарные особенности кухни. Продуктовый набор, ассортимент блюд, особенности кулинарной обработки продуктов.

Тема 2. Русская кухня в период православных праздников(_4_час.) - – с использованием МАО-интерактивная лекция

Традиции, обычаи семейных, религиозных праздников. Ассортимент обрядовых блюд и изделий. История православных праздников, традиции, обычаи и обряды. Ассортимент блюд праздничных застолий (Сочельник, Рождество, Крещение, Масленица, Благовещение, Сретенье, Пасха, Вознесение, Троица, Петров день, Спасы), семейных праздников (свадьба, крестины, именины, поминальный стол, Новый год).

Тема 3. История предприятий питания (_4_час.)

Первые предприятия питания на Руси: корчма, кабаки. История трактиров, трактиры Москвы. Ресторанное дело России 19 – начала 20 веков. Чайные традиции, первые чайные Москвы. Кофейни. Организация общественных столовых. Развитие сети предприятий общественного питания 19-20 веков. Сеть предприятий фаст-фуд: «Русское бистро», «Ростик с», «Крошка-картошка», «Теремок».

Тема 4. Традиции и обычаи в русской кухне (_4_час.)

Отличительные особенности и характерные черты русской кухни. Княжеские, царские пиры 12-15 веков. Ассортимент блюд и меню русской знати. Застолья Алексея Михайловича, Петра 1, Екатерины Великой, патриарший стол, монастырская трапеза. Крестьянская трапеза.

Режим питания на Руси. Зависимость режима питания от сословного

признака. Дневной и годовой распорядок питания. Состав и очередность подачи блюд. Влияния постов на режим питания. Ассортимент постных блюд. Кухня богатых сановников 18 века. «Открытые столы». Торжественные обеды. Парадная столовая второй половины 19 века. Дачный стол.

Тема 5. История посуды (_4_ час.) – с использованием МАО-интерактивная лекция

Строительство дома, выбор места, строительство, новоселье. Внутреннее убранство дома. Русская печь, история печи, виды печей, утварь и посуда для русской печи. Влияние печи на ассортимент и особенности приготовления блюд. Столовая посуда. Деревянная посуда. Керамическая посуда. Посуда для приготовления блюд, латки, сковороды, горшки, котлы. Посуда для подачи, солоницы, миски, ставцы, блюда, тарелки. История столовых приборов, ножи, ложки, вилки. Посуда для подачи напитков, ендова, ведро серебряное, кувшин, братина, четвертина, сулея. Посуда для питья, кружки, чаши, кубки, ковши, чарка, стопы. Инвентарь, посуда для выпечки хлеба, сито, решето, квашня, скалка, лотки, лопата, мутовки. Посуда для хранения и меры объема, кадь, лукно, корчага, ведро, лопата, чумич. Поставец, назначение, виды. Убранство, старинная сервировка стола. Столовое белье, скатерти, салфетки. Традиции застолья. Принципы и правила старинного застольного этикета. История самовара. Виды самоваров, строение самовара.

Раздел 3. Кулинарные традиции питания народов России (_10_ час.)

Тема 1. Отличительные особенности в культуре питания, кулинарных традициях и обычаях народов России (_6_ час.)

Национальные кухни народов России. Продуктовый набор, особенности кулинарной обработки продуктов, национальные блюда и традиции питания. Урал, Сибирь, Дальний Восток (бурятская кухня,

калмыцкая кухня, еврейская кухня). Кухни народов Севера (якутская кухня). Северо - кавказский округ (адыгейская кухня, дагестанская кухня, чеченская и ингушская кухни, донская, кубанская кухни).

Тема 2. Отличительные особенности в культуре питания, кулинарных традициях и обычаях народов России (_4_ час.).

Национальные кухни народов России. Продуктовый набор, особенности кулинарной обработки продуктов, национальные блюда и традиции питания. Приволжский федеральный округ (башкирская кухня, марийская кухня, мордовская кухня, татарская кухня, удмуртская кухня, чувашская кухня). Северо-западный федеральный округ (карельская кухня, кухня народов Коми).

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Практические занятия

1 семестр (36 ч, в том числе в форме активного обучения – 10 час)

Занятие 1. Мировые традиции питания (4 час.) – с использованием МАО - составление интеллект карты

1. Мозаика пищевой карты
2. Климатические особенности продуктового набора стран мира
3. Культура питания, как уровень развития общества.
4. Древняя культура, быт и традиции.
5. Обычай, ритуал.

Занятие 2 Отличительные особенности мировых религий. Священные животные, запретные продукты» (4 час.) – с использованием МАО - составление интеллект карты

1. Смысл жертвоприношений
2. Запретные и разрешенные продукты в разнообразных религиях

3. Основные пищевые пристрастия в религиях
4. Посты и воздержания
5. Священные животные

Занятие 3. Отличительные особенности кухонь азиатских и африканских стран в эпоху Античности (4 час.)

Рацион питания египтян.

2. Способы приготовления блюд.
3. Распорядок в еде у египтян. Традиции гостевания.
4. Рацион питания вавилонян. Распорядок в еде.
5. Рацион питания индусов.
6. Рацион питания китайцев. Распорядок в еде. Традиции китайского чаепития.

Занятие 4. Традиции питания Греции(4часа)

1. Главная еда на греческом столе. Распорядок в еде.
2. Мясной стол греков. Традиции гостевания – симпозион.
3. Развитие виноделия.
4. Мир греческой керамики.

Занятие 5. Создание меню ресторанов древнеримской, древнеегипетской, древнегреческой кухонь - с использованием МАО - Составление интеллект карты (4 час)

1. Рацион питания в древнем Риме. Разнообразие блюд. Система питания.
2. Значимость хлеба и вина в римской империи.
3. Хозяйственная утварь и посуда.
4. Очередность подачи блюд.

Занятие 6. Предварительный экзамен по пройденному материалу. (4час)

**Вопросы для самостоятельной подготовки студентов
к сдаче предварительного экзамена:**

1. Рацион питания в Древнем Египте
2. Мука и разнообразие хлебов в Древнем Египте

3. Национальные напитки: пиво, вино, хранение, подача в Древнем Египте
4. Распорядок в еде в Древнем Египте
5. Рацион питания в Вавилоне
6. Распорядок в еде в Вавилоне
7. Рацион питания в Древней Индии
8. Рацион питания древних китайцев
9. Распорядок в еде в древнем Китае
10. Рацион питания древних греков
11. Закуска, разнообразные продукты питания у древних греков
12. Виноделие и конфеты у древних греков
13. Разнообразие греческой керамики
14. Распорядок в еде в Древней Греции
15. Рацион питания древних римлян
16. Хлеб, виноделие в Древнем Риме
17. Посуда и кухонная утварь в Древнем Риме
18. Система питания древних римлян
19. Особенности приема гостей в Древнем Риме
20. Пиршества в Древнем Риме
21. Рацион питания арабов
22. Разнообразие пряностей у арабов
23. Традиции арабской трапезы
24. Пиршества арабского народа

Занятие 7. Кулинарное искусство Китая и близ лежащих территорий в эпоху Античности (4час)

1. Рацион монголов
2. Старинные рецепты монгольских блюд
3. Особенности китайской кухни
4. Овощи в рационе питания монголов и китайцев

5. Мясные продукты в рационе питания монголов

Занятие 8. – Видеодемонстрация фильма «Культурные традиции питания Средневековья». (4 час)

Студентам предлагается просмотр обучающего фильма в течение 50 минут и тезисно законспектировать главные моменты. Обсуждение

Рацион питания жителей Западной Европы в Средние века.

2. Разнообразие блюд и подача.
3. Традиции употребления блюд , технология их приготовления.
4. Монашество и особенности их пищевого стола.
5. Крестьянская еда и пища сеньоров.
6. Кухонная утварь на кухне.

Занятие 9. Составление интеллект карты по теме «Историческая взаимосвязь Старого и Нового света. Продуктовый обмен». (4 час)

1. Коренные жители средневековой Америки
2. Национальные блюда Америки и основные технологии их приготовления
3. Историческое событие, соединившее Старый и Новый свет
4. Американизация европейских народностей
5. Смешение продуктов, блюд и этикета после открытия Нового Света

2 семестр (18час), в том числе в форме активного обучения 7 час

Занятие 1. Факторы, оказывающие влияние на формирование русской кухни. Литературные источники с использованием МАО – коллективная дискуссия(4 час.)

1. Влияние природно-климатического фактора на формирование русской кухни
2. Иноземное влияние на формирование русской кухни
3. Религиозное влияние на формирование русской кухни

4. Влияние технического прогресса на формирование русской кухни
5. Литературные источники о русской кухне (летописи, столовые обиходники, Домострой, Роспись царским кушаньям, Столовые книги)
6. Первые кулинарные книги отечественных авторов
7. Кулинарные книги иностранных авторов
8. Кулинарные книги советского периода

Занятие 2. Тематический семинар по теме: Отличительные особенности древнерусской кухни 9-16 вв. Русская кухня 17 в. (кухня московского государства) (_4_ час.)

1. Продуктовый набор древнерусской кухни
2. Религиозное влияние на кухню.
3. Постный и скоромный стол.
4. Приемы и способы кулинарной обработки древнерусской кухни
5. Режим питания, основные виды блюд древнерусской кухни
6. Режим питания московского периода
7. Традиции питания в древнерусской кухне
8. Традиции питания московского периода
9. Продуктовый набор древнерусской кухни и кухни московского периодов
10. Приемы и способы кулинарной обработки 2-13 вв

Занятие 3 . Семинар пресс-конференция по теме: Русская кухня Петровско-екатерининского периода. Петербургская кухня - с использованием МАО – коллективная дискуссия(_4_ час.)

Продуктовый набор русской кухни 17-18 вв

1. Иноземное влияние на русскую кухню данного периода (голландское, немецкое, французское)
2. Новые продукты пришедшие в русскую кухню
3. Приемы и способы кулинарной обработки русской кухни 17-18

4. Режим питания,
5. Основные виды блюд русской кухни 17-18 вв
6. Традиции питания русской кухни 17-18 вв
7. Французские повара, оказавшие влияние на формирование русской кухни в данный период
8. Русская кухня 19 века, ее особенности
9. Ассортимент блюд, особенности кулинарных приемов

Занятие 4 . Тематический семинар по теме: Русская кухня в период православных и семейных праздников (_2_ час.)

1. Рождество. Традиции празднования. Ассортимент рождественских блюд
2. Крещение. Крестины. Традиции празднования. Ассортимент блюд.
3. Великий Пост. Традиции празднования. Ассортимент блюд.
4. Пасха. Традиции празднования. Ассортимент блюд.
5. Спасы. Традиции празднования. Ассортимент блюд.
6. Вознесение. Традиции празднования. Ассортимент блюд.
7. Периоды мясоедов, ассортимент блюд
8. Семейные праздники, ассортимент блюд

Занятие 5 . Семинар по теме: Культура питания народов России (_4_ час.)

1. Особенности кухни народов Урала, Сибири, Дальнего Востока
2. Особенности кухни народов Северо-кавказского округа
3. Особенности кухни народов Севера
4. Культура питания народов России (приволжский федеральный округ)
5. Особенности кухни народов северо-западного округа

Лабораторные работы

(18час, в том числе в форме активного обучения 7 час)

1. Ознакомиться с правилами проведения бракеража блюд и кулинарных изделий
2. Ознакомиться с показателями качества блюд и изделий национальных кухонь
3. Провести бракераж блюда

Лабораторная работа №2. Технология холодных блюд народов России (_4_ час.) - с использованием МАО мастер класс - примеры оформления холодных блюд – 2 часа

Посуда, инвентарь: разделочные доски, ножи, салатники 1-порционные, столовые приборы.

Тематика занятия:

1. Салат рыбный с помидорами и яблоками (Карелия)
2. Салат из моркови с орехами (Дагестан)

Рецептура блюда «Салат рыбный с помидорами и яблоками»

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Треска (чистое филе)	-	49/40 припущенная
Огурцы соленые	31	25
Помидоры	24	20
Лук репчатый	24	20
Яблоки свежие	29	20
Майонез	-	30
Выход	-	150

Технология приготовления: Филе трески припускают, охлаждают и нарезают тонкими ломтиками. Огурцы и яблоки моют, очищают, у яблок удаляют семенное гнездо, нарезают ломтиком. Лук репчатый очищают, моют, нарезают полукольцами. Все компоненты перемешивают, заправляют майонезом. Оформляют салат ломтиками рыбы и помидор.

Рецептура блюда «Салат из моркови с орехами»

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Морковь	58	45
Орехи грецкие	16	16
Сахар	6	6
Чеснок	3	2
Майонез	-	33
Выход	-	100

Технология приготовления: Морковь помыть, очистить и нашинковать соломкой. Орехи грецкие подсушить и измельчить. Морковь и орехи соединяют, добавляют сахар, растертый с солью чеснок и заправляют майонезом (3/4 от нормы). Салат укладывают горкой и поливают оставшимся майонезом.

Лабораторная работа №3. Технология горячих блюд народов России (_4_ час.) с использованием МАО мастер класс - примеры оформления горячих блюд – 2 часа

Посуда, инвентарь: разделочные доски, ножи, сковорода, сотейник, столовые приборы.

Тематика занятия:

1. Каймак (оладьи) (Башкирия)
2. Яблоки, фаршированные рисом и изюмом (Донская кухня)

Перед началом занятия подготовить рабочее место, получить сырье согласно варианта. Произвести первичную обработку сырья, приготовить полуфабрикаты для блюд согласно тематики занятия. Произвести тепловую обработку.

Рецептура блюда «Каймак»

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	75	75
Яйца куриные	½ шт	20
Молоко	40	40
Вода	30	30
Сахар	4	4
Соль	1	1
Масса теста	-	165
Масло сливочное	15	15
Масса жареных оладий	-	140
Сметана	-	20
Выход	-	160

Технология приготовления: Желтки, соль, сахар, ½ молока тщательно перемешать, добавить воду и остальное молоко. Всыпать просеянную муку, тщательно взбить тесто. Ввести в тесто взбитые белки. Жарить на масле оладьи диаметром 40-50 мм придавая круглую форму. Отпуск 3 шт на порцию со сметаной.

Рецептура блюда «Яблоки, фаршированные рисом и изюмом»

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки	171	150
Рис	10	10
Вода	21	21
Изюм	10	10
Масло сливочное	5	5
Масса фарша		40
Масса п/ф		190
Выход	-	150

Технология приготовления: у яблок удалить семенное гнездо, наполнить фаршем. Яблоки уложить на противень, подлить немного воды и запечь 15-20 мин.

Фарш: сварить рассыпчатую рисовую кашу, добавить в нее промытый изюм, сливочное масло и перемешать.

Лабораторная работа №4. Технология мучных блюд народов России (_4_ час.) - с использованием МАО мастер класс - примеры оформления мучных изделий – 2 часа

Посуда, инвентарь: разделочные доски, ножи, ситейник, кастрюля, столовые приборы.

Тематика занятия:

1. Подкоготь с капустой (Марийская кухня)

Рецептура блюда

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	65	65
Яйца куриные	1/4	10
Вода	20	20
Соль	1	1
Сахар	1	1
Масса теста	-	95
Капуста б/к	166	133
Морковь	19	15
Лук репчатый	24	20
Маргарин	10	10
Яйца куриные	1/6	7
Масса фарша		125
Масса п/ф		220
Масса отварного изделия		240
Сметана		30
Выход	-	270

Технология приготовления: свежую капусту зачищают, моют, шинкуют, жарят с жиром до готовности. Лук и морковь пассеруют. Яйца варят

вкрутую и мелко рубят. Готовую капусту охлаждают, добавляют соль яйца, пассерованные овощи и перемешивают.

Тесто – в просеянную муку добавляют воду, соль, сахар, яйца и замешивают крутое тесто, выдерживают его 30 минут, делят на куски 24-25 г и раскатывают в круглые лепешки с утонченными краями. На середину лепешки укладывают фарш (31 г), края защипывают, придавая изделию форму полумесяца. Подготовленные изделия варят в кипящей подсоленной воде 10-12 минут. Отпускают 4 шт на порцию (масса 1 шт 60 г).

Лабораторная работа № 5. Технология мучных блюд и напитков русской кухни (_4_ час.) с использованием МАО мастер класс - примеры оформления мучных блюд – 2 часа

Посуда, инвентарь: разделочные доски, ножи, сковорода, сотейник, столовые приборы.

Тематика занятия:

1. Блинчики с припеком
2. Сбитень

Рецептура блюда «Блины с припеком»

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	66	66
Яйца куриные	1/4	10
Молоко	110	110
Дрожжи сухие	1	1
Маргарин	5	5
Сахар	4	4
Соль	1,5	1,5
Масса теста		195
Яйца куриные	1 шт	40
Масло растительное	5	5
Масло сливочное	10	10
Выход		190/10

Технология приготовления: В 1/3 молока добавляют соль, сахар, дрожжи, яйца и перемешивают, добавляют остальное теплое (35 С) молоко, муку и замешивают тесто, добавляют растопленный маргарин. Тесто ставят на

брожение при температуре 40С на 1 час. На сковороду смазанную маслом кладут мелко нарезанные (сваренные вкрутую) яйца и заливают тестом. Жарят с двух сторон. Толщина блинов 3 мм. Отпуск по 2 шт на порцию полив маслом.

Рецептура блюда «Сбитень»

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Мед	100	100
Сахар	75	75
Гвоздика	3	3
Корица	5	5
Кардамон	5	5
Лавровый лист	1	1
Ягоды свежие (или замороженные)	100	100
Выход		1 000

Технология приготовления: В горячую воду добавить пряности и кипятить 10 минут. Добавить лавровый лист и еще варить при слабом кипении 3 мин. Отвар процедить, добавить мед, сахар сок свежих ягод и довести до кипения. Отпуск горячим 200 мл на порцию.

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Питание, как часть общенациональной культуры народов» представлено в Приложении 1 и включает в себя:

план-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине, в том числе примерные нормы времени на выполнение по каждому заданию;

характеристика заданий для самостоятельной работы обучающихся и методические рекомендации по их выполнению;

требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы;

критерии оценки выполнения самостоятельной работы.

IV. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые разделы/темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	Промежуточная аттестация
1	Раздел 1	ОК-1 ОК-2 ПК-13 ОПК-5 ПК-28	Знает традиции и культуру питания народов мира, быт, застолье, церемонии, обряды, значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-6 лабораторная работа ПР-4 – реферат, интеллект-карта Предварительный экзамен	Экзамен Вопросы Пр-1 – итоговый тест
			Умеет применять на практике традиции питания народов мира		
			Владеет информацией об основных компонентах материальной культуры, методическими подходами к изучению культуры питания народов России		
			Умеет		
			Владеет		
2	Раздел 2	ОК-1 ОК-2 ПК-13 ОПК-5 ПК-28	Знает продуктовый набор, традиции и обычаи застолья народов России. Факторы, влияющие на формирование русской кухни. Историю происхождения традиционных национальных блюд	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-6 лабораторная работа ПР-4 – реферат коллективная дискуссия	Зачет Вопросы 1-32 Пр-1 – итоговый тест
			Умеет применять основные требования к производству старинных русских блюд, старинные приборы и инвентарь русской кухни.		

			Показывать основные правила сервировки русского стола.		
			Владеет приемами и способами кулинарной обработки, применяемыми в русской кухне		
3	Раздел3	ОК-1 ОК-2 ПК-13 ОПК-5 ПК-28	Знает традиции и культуру питания народов России, быт, застолье, церемонии, обряды, значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем Умеет применять на практике традиции питания народов России Владеет информацией об основных компонентах материальной культуры, методическими подходами к изучению культуры питания народов России	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-6 лабораторная работа ПР-4 - реферат	Зачет Вопросы 33-37 Пр-1 – итоговый тест

Типовые контрольные задания, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, а также критерии и показатели, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, представлены в Приложении 2.

V. СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература

1. История русской кухни: метод. указания / Сост. Божко С.Д.- Владивосток: Изд-во ТГЭУ, 2010.- 20с

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:357856&theme=FEFU>

2. Культура питания народов мира [Электронный ресурс] : учебное пособие / С. Д. Божко, Е. А. Гуз - Владивосток: Дальневосточный федеральный университет, 2016, 147 с.

<http://elib.dvfu.ru/vital/access/manager/Repository/fefu:1280>

3. Питание народов мира : культура и традиции : учебное пособие для вузов / Н. В. Щеникова.- Владивосток: Дальнаука, 2008.- 267 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:239941&theme=FEFU>

4. Усов В.В. Русская кухня: блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки./Выпечка: учебное пособие для студентов СПО.- М.: Издатцентр «Академия», 2008.- 416 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:354269&theme=FEFU>

Дополнительная литература

5. "Кухня века". Выборочная публикация отдельных глав из капитального труда Вильяма Васильевича Похлебкина (Продолжение, начало в №№ 6 -10 2015 г.) Пища русских царей накануне краха царизма / В. В. 2. Похлебкин. Питание и общество : профессиональный кулинарный журнал . -2015. - № 11. - С. 8-9.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:796965&theme=FEFU>

6. Из глубины веков / Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина, Н. Я. Карцева // Питание и общество : профессиональный кулинарный журнал . -2012. - № 12.- 2012.- с.30-31

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:677730&theme=FEFU>

6. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / Васюкова А.Т., - 3-е изд. - М.:Дашков и К, 2017. - 816 с.

<http://znanium.com/catalog/product/430422>8.Похлебкин В.В. Большая энциклопедия кулинарного искусства. – М.: Центр полиграф, 2006 –976с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:244894&theme=FEFU>

9.Титюнник А.И., Новоженев Ю.М. Советская национальная и зарубежная кухня. –М.: Высшая школа, 2008 –381с.

<http://znanium.com/bookread.php?book=377155>

10.Искусство французской кухни девятнадцатого столетия [Электронный ресурс]. - [Б. м. : Б. и., Б. г.]. - 27 с

<http://znanium.com/catalog/product/356749>

11.Каремом А. Искусство французской кухни 19 столетия [Электронный ресурс] / А. Каремом. - СПб.: Тип. Морск. Мин-ва, 1867. - 321 с

<http://znanium.com/catalog/product/357278>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Кулинарный сайт национальных кухонь

<http://webrecepty.info/s.php?url=http://www.gastronom.ru/>

2. Кулинарный сайт русской кухни

<http://webrecepty.info/s.php?url=http://www.russianfood.com/>

3. Кулинарный сайт, кухни народов мира

<http://webrecepty.info/s.php?url=http://kedem.ru/>

Перечень информационных технологий и программного обеспечения

Данный курс ЭУК в интегрированной платформе электронного обучения Blackboard ДВФУ, не создан

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретическая часть дисциплины «Питание, как часть общенациональной культуры народов» раскрывается на лекционных

занятиях, так как лекция является основной формой обучения, где преподавателем даются основные понятия дисциплины.

Последовательность изложения материала на лекционных занятиях, направлена на формирование у студентов ориентировочной основы для последующего усвоения материала при самостоятельной работе.

На практических занятиях в ходе дискуссий на семинарских занятиях, при обсуждении рефератов и на занятиях с применением методов активного обучения бакалавры учатся анализировать и прогнозировать развитие науки о питании раскрывают ее научные и социальные проблемы.

Практические занятия курса проводятся по всем разделам учебной программы. Практические работы направлены на формирование у студентов навыков самостоятельной исследовательской работы. В ходе практических занятий бакалавр выполняет комплекс заданий, позволяющий закрепить лекционный материал по изучаемой теме, получить основные навыки в области технологии производства национальных блюд.

Активному закреплению теоретических знаний способствует проведение лабораторных занятий по курсу дисциплины. При этом происходит развитие практических навыков самостоятельной деятельности в процессе производства блюд.

Изучение дисциплины «Питание, как часть общенациональной культуры народов» в первом семестре завершается сдачей экзамена, во втором семестре завершается сдачей зачета.

Рекомендации по подготовке к зачету

Зачет является формой итогового контроля знаний и умений, полученных на лекциях, семинарских, лабораторных занятиях и в процессе самостоятельной работы. В период подготовки к зачету студенты вновь обращаются к пройденному учебному материалу. При этом они не только скрепляют полученные знания, но и получают новые. Подготовка студента к зачету включает в себя три этапа:

- самостоятельная работа в течение семестра;

- непосредственная подготовка в дни, предшествующие зачету по темам курса;

- подготовка к ответу на вопросы, содержащиеся в тестах.

Литература для подготовки к зачету указана в учебно-методическом комплексе. Основным источником подготовки к зачету является конспект лекций, где учебный материал дается в систематизированном виде, основные положения его детализируются, подкрепляются современными фактами и информацией, которые в силу новизны не вошли в опубликованные печатные источники. В ходе подготовки к экзамену студентам необходимо обращать внимание не только на уровень запоминания, но и на степень понимания излагаемых проблем.

Зачет проводится по тестам, охватывающим весь пройденный материал. По окончании ответа экзаменатор может задать студенту дополнительные и уточняющие вопросы. На подготовку к ответу по вопросам теста студенту дается 30 минут.

Результаты зачета объявляются студенту после проверки ответов теста в день сдачи.

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Материально-техническое обеспечение реализации дисциплины включает в себя аудитории для проведения лекций и практических занятий, оборудованных мультимедийным обеспечением и соответствующие санитарным и противоположным правилам и нормам.

Наименование оборудованных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень основного оборудования
Лекционная аудитория оснащенная мультимедийным комплексом г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс д.10, ауд. М329, площадь 41,9м ²	Лекционные аудитории Мультимедийный проектор, Mitsubishi EW 330U, 3000 ANSI lumen,-2 шт. Экран проекционный ScreenLineTrimWhiteIce, 50 см - 2 шт Документ-камера AVervision CP355AF - 2 шт Сетевая видеочка Multipix MP-HD718 -

	<p>2 шт Матричный коммутатор DVI Extron DXP 44 DVI PRO - 2 шт Комплект удлинителей DVI - 2 шт Усилитель-распределитель DVI сигнала, Extron DVI DA2 - 2 шт Врезной интерфейс с системой автоматического втягивания кабелей TLS TAM 201 Standart III - 2 шт Усилитель мощности, Extron XPA 2001-100V - 2 шт Цифровой аудиопроцессор, Extron DMP 44 LC - 2 шт Акустическая система для потолочного монтажа с низким профилем, Extron SI 3CT LP - 2 шт Микрофонная петличная радиосистема УВЧ диапазона Sennheiser EW 122 G3 в составе рокового приемника EM 100 G36 передатчика БЛ 100 ПЗ, петличный микрофон ME 4с ветрозащитой и антенн - 2 шт Сетевой контроллер управления C T S4 - 2 шт Расширение для контроллера управления Extron IPL T CR48 - 2 шт</p>
<p>Учебная лаборатория, г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс д.10, ауд. М318, площадь 96,3м²</p>	<p>Льдогенератор, Настольная планетарная машина, Холодильник с морозильным отделением, электроплита ЕС-47/1, пароварка, Холодильник «Стинол», Микроволновая печь, Парокофенкомат, Мясорубка «BOSH», Стол центровой, Стол разделочный, Стол с бортом, Морозильная камера</p>
<p>Читальные залы Научной библиотеки ДВФУ с открытым доступом к фонду (корпус А - уровень 10)</p>	<p>Моноблок HP ProOne 400 All-in-One 19,5 (1600x900), Core i3-4150T, 4GB DDR3-1600 (1x4GB), 1TB HDD 7200 SATA, DVD+/-RW, GigEth, Wi-Fi, BT, usb kbd/mse, Win7Pro (64-bit)+Win8.1Pro(64-bit), 1-1-1 Wty Скорость доступа в Интернет 500 Мбит/сек. Рабочие места для людей с ограниченными возможностями здоровья оснащены дисплеями и принтерами Брайля; оборудованы: портативными устройствами для чтения плоскочечатных текстов, сканирующими и читающими машинами видеоувеличителем с возможностью регуляции цветовых спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками</p>



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ
по дисциплине «Питание как часть общенациональной культуры
народов мира»
Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания
профиль «Технология продукции и организация ресторанных услуг»
Форма подготовки очная**

Владивосток

2017

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

Разделы 2, 3

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1	10.010.2017 17.11.2017 24.03.2018 31.03.2018 7.04.2018	Подготовка к практическому занятию	5	зачет
2	07.03.2018 14.03.2018 21.03.2018 28.03.2018 04.04.2018	Подготовка к лабораторному занятию	5	зачет
3	21.04.2018	Реферат	16	зачет
4	5.05.2018	Презентация	10	зачет

Характеристика заданий для самостоятельной работы

обучающихся и методические рекомендации по их выполнению

Самостоятельная работа студентов состоит из подготовки к практическим занятиям, работы над рекомендованной литературой, написания докладов по теме семинарского занятия, подготовки презентаций, решения задач.

При организации самостоятельной работы преподаватель должен учитывать уровень подготовки каждого студента и предвидеть трудности, которые могут возникнуть при выполнении самостоятельной работы. Преподаватель дает каждому студенту индивидуальные и дифференцированные задания. Некоторые из них могут осуществляться в группе (например, подготовка доклада и презентации по одной теме могут делать несколько студентов с разделением своих обязанностей – один готовит научно-теоретическую часть, а второй проводит анализ практики).

Методические указания к выполнению реферата

Цели и задачи реферата

Реферат (от лат. *refero* — докладываю, сообщаю) представляет собой краткое изложение проблемы практического или теоретического характера с формулировкой определенных выводов по рассматриваемой теме. Избранная студентом проблема изучается и анализируется на основе одного или нескольких источников. В отличие от курсовой работы, представляющей собой комплексное исследование проблемы, реферат направлен на анализ одной или нескольких научных работ.

Целями написания реферата являются:

- развитие у студентов навыков поиска актуальных проблем современного законодательства;
- развитие навыков краткого изложения материала с выделением лишь самых существенных моментов, необходимых для раскрытия сути проблемы;
- развитие навыков анализа изученного материала и формулирования собственных выводов по выбранному вопросу в письменной форме, научным, грамотным языком.

Задачами написания реферата являются:

- научить студента максимально верно передать мнения авторов, на основе работ которых студент пишет свой реферат;
- научить студента грамотно излагать свою позицию по анализируемой в реферате проблеме;
- подготовить студента к дальнейшему участию в научно – практических конференциях, семинарах и конкурсах;
- помочь студенту определиться с интересующей его темой, дальнейшее раскрытие которой возможно осуществить при написании курсовой работы или диплома;
- уяснить для себя и изложить причины своего согласия (несогласия) с мнением того или иного автора по данной проблеме.

Основные требования к содержанию реферата

Студент должен использовать только те материалы (научные статьи, монографии, пособия), которые имеют прямое отношение к избранной им теме. Не допускаются отстраненные рассуждения, не связанные с анализируемой проблемой. Содержание реферата должно быть конкретным, исследоваться должна только одна проблема (допускается несколько, только если они взаимосвязаны). Студенту необходимо строго придерживаться логики изложения (начать с определения и анализа понятий, перейти к постановке проблемы, проанализировать пути ее решения и сделать соответствующие выводы). Реферат должен заканчиваться выведением выводов по теме.

По своей *структуре* реферат состоит из:

1. Титульного листа;
2. Введения, где студент формулирует проблему, подлежащую анализу и исследованию;
3. Основного текста, в котором последовательно раскрывается избранная тема. В отличие от курсовой работы, основной текст реферата предполагает разделение на 2-3 параграфа без выделения глав. При необходимости текст реферата может дополняться иллюстрациями, таблицами, графиками, но ими не следует "перегружать" текст;
4. Заключения, где студент формулирует выводы, сделанные на основе основного текста.
5. Списка использованной литературы. В данном списке называются как те источники, на которые ссылается студент при подготовке реферата, так и иные, которые были изучены им при подготовке реферата.

Объем реферата составляет 10-15 страниц машинописного текста, но в любом случае не должен превышать 15 страниц. Интервал – 1,5, размер шрифта – 14, поля: левое — 3см, правое — 1,5 см, верхнее и нижнее — 1,5см.. Страницы должны быть пронумерованы. Абзацный отступ от начала строки равен 1,25 см.

Порядок сдачи реферата и его оценка

Реферат пишется студентами в течение триместра в сроки, устанавливаемые преподавателем по конкретной дисциплине, и сдается преподавателю, ведущему дисциплину.

По результатам проверки студенту выставляется определенное количество баллов, которое входит в общее количество баллов студента, набранных им в течение триместра. При оценке реферата учитываются соответствие содержания выбранной теме, четкость структуры работы, умение работать с научной литературой, умение ставить проблему и анализировать ее, умение логически мыслить, владение профессиональной терминологией, грамотность оформления.

Темы рефератов

Раздел 1

1. Вклад Италии в мировую культуру питания.
2. Исторически сложившиеся особенности традиций питания англичан.
3. Роль древнего Египта в формировании культуры питания народов мира
4. Историческое возникновение чайной церемония в Японии.
5. Исторические традиции и особенности развития кулинарного искусства в Китае.
6. Взаимосвязь праздников и кулинарного искусства в различных европейских государствах.
7. Исторические традиции и особенности развития кулинарного искусства в Испании.
8. История столовых приборов.
9. Своеобразие национальной кухни и этикета приёма пищи в Корее.
10. Влияние других стран на формирование кулинарных особенностей в Австралии.
11. Исторический путь и возникновение вегетарианства.

12. Историческое развитие чаепития в Англии.
13. Особенности национальной кухни Ирландии.
14. Исторический путь кофе.
15. Влияние ислама на традиции питания в Турции.
16. История возникновения японской кухни. Палочки как неотъемлемая часть японской культуры.
17. Культурные традиции питания жителей Таиланда.
18. Исторический путь вина. История возникновения и культура потребления.
19. Особенности и кулинарные традиции Германии.
20. Культурные традиции питания жителей Бразилии
21. География вин. Национальные крепкие напитки разных стран.
22. Кулинарные традиции Малайзии.
23. Кулинарные традиции Филиппин.
24. Влияние испанских и португальских колонизаторов на культуру питания народов Латинской Америки.
25. Исторический путь кулинарных и поваренных книг.

Раздел 2

1. Влияние русской печи на формирование русской кухни
2. История русской печи
3. Посуда для приготовления в русской печи
4. Развитие ресторанного дела на Руси
5. Трактиры на Руси.
6. История появления щей, ассортимент
7. История появления картофеля на Руси
8. История появления помидор на Руси
9. История появления капусты на Руси
10. Принятие христианства на Руси
11. Французские повара и их влияние на реформирование русской кухни

12. Убранство и сервировка стола в древнерусской кухне и кухне московского государства

13. Убранство и сервировка стола в русской кухне 19 века

14. Старинный и современный режим питания

15. История появления столовых приборов на Руси

16. История вилки и появление ее на Руси

17. История ложки

18. Характеристика деревянной посуды, возникновение, разновидности

19. История происхождения самовара

20. История появления скатерти и салфеток

21. История ножа

22. Традиции празднования свадеб на Руси

23. Русское свадебное застолье

24. Празднование Пасхи, особенности и ассортимент блюд пасхального стола

25. Масленица на Руси, обычаи празднования, особенности стола

26. Традиции празднования нового года на Руси

27. Крещение, именины, традиции празднования и ассортимент блюд

28. Традиции и ассортимент блюд поминального стола

29. Рождество, традиции празднования, ассортимент блюд

30. Великий пост. Ассортимент и особенности блюд постного стола

31. Мясоеды, ассортимент блюда и их характеристика

32. Влияние религии на режим питания на Руси

33. Традиции Петрова дня, ассортимент блюд.

Раздел 3

1. Особенности приготовления мучных блюд народов Кавказа

2. Особенности продуктового набора народов Кавказа

3. Особенности приготовления напитков народов Кавказа

4. Особенности приготовления напитков народов Сибири
5. Особенности приготовления мучных народов Сибири
6. История пельменей и их появление в русской кухне
7. Особенности приготовления первых блюд народов приволжского округа
8. Особенности приготовления мясных блюд народов Севера
9. Особенности продуктового набора народов Сибири
10. Особенности продуктового набора народов Севера
11. Особенности приготовления мучных блюд народов приволжского округа
12. Особенности приготовления рыбных блюд народов приволжского округа

Критерии оценки реферата

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно правового характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно

- 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы

- 75-61 балл - студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы

- 60-50 баллов - если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Методические рекомендации для подготовки презентаций

Распределение тем презентации между студентами и консультирование обучаемых по выполнению письменной работы осуществляется также как и по реферату.

Приступая к подготовке письменной работы в виде электронной презентации необходимо исходить из целей презентации и условий ее прочтения.

По согласованию с преподавателем, материалы презентации студент может представить на CD/DVD-диске (USB флэш-диске).

Электронные презентации выполняются в программе MS PowerPoint в виде слайдов в следующем порядке:

- титульный лист с заголовком темы и автором исполнения презентации;
- план презентации (5-6 пунктов - это максимум);
- основная часть (не более 10 слайдов);
- заключение (вывод);

Общие требования к стилевому оформлению презентации:

- дизайн должен быть простым и лаконичным;

- основная цель - читаемость, а не субъективная красота;
- цветовая гамма должна состоять не более чем из двух-трех цветов;
- всегда должно быть два типа слайдов: для титульных, планов и т.п. и для основного текста;
- размер шрифта должен быть: 24–54 пункта (заголовки), 18–36 пунктов (обычный текст);
- текст должен быть свернут до ключевых слов и фраз.
- каждый слайд должен иметь заголовок;
- все слайды должны быть выдержаны в одном стиле;
- на каждом слайде должно быть не более трех иллюстраций;
- слайды должны быть пронумерованы с указанием общего количества слайдов;
- использовать встроенные эффекты анимации можно только, когда без этого не обойтись. Обычно анимация используется для привлечения внимания слушателей (например, последовательное появление элементов диаграммы).
- списки на слайдах не должны включать более 5–7 элементов. Если элементов списка все-таки больше, их лучше расположить в две колонки. В таблицах не должно быть более четырех строк и четырех столбцов – в противном случае данные в таблице будут очень мелкими и трудно различимыми.

Порядок сдачи презентации и ее оценка

Презентация подготавливается студентами в течение семестра в сроки, устанавливаемые преподавателем по дисциплине, и сдается преподавателю, ведущему дисциплину.

По результатам проверки студенту выставляется определенное количество баллов, которое входит в общее количество баллов студента, набранных им в течение семестра. При оценке презентации учитывается соответствие

содержания выбранной теме, четкость структуры работы, грамотность оформления.

Тематика презентаций:

Разделы 2, 3

1. Народное питание в царской России
2. Императорская кухня России
3. Популярные продукты питания в разные годы
4. История развития общественного питания
5. Славянская обрядовая еда и напитки
6. История хлеба, бородинский хлеб
7. История щей, ассортимент, особенности подачи
8. История гурьевской каши
9. История котлет пожарских, бефстроганов
10. История пельменей, вареников,
11. Ресторанная кухня России 19 века
12. Ресторанная кухня России 20 и 21 веков
13. История пряников
14. История самовара
15. История салата оливье, винегрета
16. Русские чаи, копорский чай
17. Монастырская кухня
18. История кваса, виды кваса
19. Исторические предприятия питания Владивостока
20. История появления картофеля в России и его использование
21. История появления помидор в России и их использование
22. История появления подсолнечника в России и его использование

Критерии оценки презентаций

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент знает и свободно владеет материалом, выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его. Для подготовки студент использует не только лекционный материал, но и дополнительную отечественную и зарубежную литературу.

- 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет.

- 75-61 балл - студент понимает базовые основы и теоретическое обоснование темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме.

- 60-50 баллов - если тема работы не раскрыта, нет комментариев, анализа. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании темы.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине «Питание как часть общенациональной культуры
народов»
Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания
профиль «Технология продукции и организация ресторанных услуг»
Форма подготовки очная

Владивосток

2017

Паспорт ФОС

по дисциплине «Питание, как часть общенациональной культуры народов»

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-1 способность к самосовершенствованию и саморазвитию в профессиональной сфере, к повышению общекультурного уровня	Знает	Продуктовый набор, традиции и обычаи застолья народов мира. Историю происхождения традиционных национальных блюд
	Умеет	Применять основные требования к производству национальных блюд
	Владеет	Приемами и способами кулинарной обработки, применяемыми в национальных кухнях
ОК-2 готовность интегрироваться в научное, образовательное, экономическое, политическое и культурное пространство России и АТР	Знает	Продуктовый набор, традиции и обычаи застолья народов России. Факторы, влияющие на формирование русской кухни.
	Умеет	Применять основные требования к производству старинных русских блюд, старинные приборы и инвентарь русской кухни. Показывать основные правила сервировки русского стола.
	Владеет	Приемами и способами кулинарной обработки, применяемыми в русской кухне
ОК-13 способность работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия	Знает	культурные различия народов мира и России
	Умеет	работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия
	Владеет	Навыками работы в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия
ОПК-5 готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Знает	Историю происхождения традиционных национальных блюд
	Умеет	Организовать обслуживание на предприятиях питания различных типов и классов
	Владеет	Навыками организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
ПК-28 способность изучать и анализировать	Знает	традиции и культуру питания народов мира, быт, застолье, церемонии, обряды, значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и

научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания		настоящем
	Умеет	Применять на практике
	Владеет	информацией об основных компонентах материальной культуры, методическими подходами к изучению мировых традиций и культуры питания народов мира

№ п/п	Контролируемые разделы/темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	Промежуточная аттестация
1	Раздел 1	ОК-1 ОК-2 ОК-13 ОПК-5 ПК-28	Знает традиции и культуру питания народов мира, быт, застолье, церемонии, обряды, значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-2 контрольная работа ПР-4 – реферат интеллект-карта, предварительный экзамен	Экзамен Вопросы Пр-1 – итоговый тест
			Умеет применять на практике традиции питания народов мира		
			Владеет информацией об основных компонентах материальной культуры, методическими подходами к изучению культуры питания народов России		
			Умеет		
			Владеет		
2	Раздел 2	ОК-1 ОК-2 ОК-13 ОПК-5 ПК-28	Знает продуктовый набор, традиции и обычаи застолья народов России. Факторы, влияющие на формирование русской кухни. Историю происхождения традиционных национальных блюд	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-2 контрольная работа ПР-4 – реферат, коллективная дискуссия	Зачет Вопросы 1-32 Пр-1 – итоговый тест
			Умеет применять основные требования		

			к производству старинных русских блюд, старинные приборы и инвентарь русской кухни. Показывать основные правила сервировки русского стола.		
			Владеет приемами и способами кулинарной обработки, применяемыми в русской кухне		
3	Раздел3	ОК-1 ОК-2 ОК-13 ОПК-5 ПК-28	Знает традиции и культуру питания народов России, быт, застолье, церемонии, обряды, значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем	УО-1 – собеседование, УО-2 - коллоквиум, ПР-2 контрольная работа ПР-4 – реферат,	Зачет Вопросы 33-37 Пр-1 – итоговый тест
			Умеет применять на практике традиции питания народов России		
			Владеет информацией об основных компонентах материальной культуры, методическими подходами к изучению культуры питания народов России		

Шкала оценивания уровня сформированности компетенций по дисциплине «Питание как часть общенациональной культуры народов»

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели	Баллы
ОК-1 способность к самосовершен	знает (пороговый)	Продуктовый набор, традиции и	Знает продуктовый набор,	Способность отличить продуктовый	45-64

<p>ствованию и саморазвитию в профессиональной сфере, к повышению общекультурного уровня</p>	уровень)	обычаи застолья народов мира. Историю происхождения традиционных национальных блюд	традиции и обычаи застолья народов мира. Историю происхождения традиционных национальных блюд	набор, традиции и обычаи застолья народов мира. Историю происхождения традиционных национальных блюд	
	умеет (продвинутый)	Применять основные требования к производству национальных блюд	Умеет применять основные требования к производству национальных блюд	Способность применять основные требования к производству национальных блюд	65-84
	владеет (высокий)	Приемами и способами кулинарной обработки, применяемыми в национальных кухнях	Владеет приемами и способами кулинарной обработки, применяемыми в национальных кухнях	Способность применять приемы и способы кулинарной обработки, в национальных кухнях	85-100
<p>ОК-2 готовность интегрироваться в научное, образовательное, экономическое, политическое и культурное пространство России и АТР</p>	знает (пороговый уровень)	Продуктовый набор, традиции и обычаи застолья народов России. Факторы, влияющие на формирование русской кухни. Историю происхождения традиционных национальных блюд	Знает продуктовый набор, традиции и обычаи застолья народов России. Факторы, влияющие на формирование русской кухни. Историю происхождения традиционных национальных блюд	Способность отличать продуктовый набор, традиции и обычаи застолья народов России. Факторы, влияющие на формирование русской кухни. Историю происхождения традиционных национальных блюд	45-64
	умеет (продвинутый)	Применять основные требования к производству	Умеет применять основные требования к	Способность применять основные требования к	65-84

		у старинных блюд, старинные приборы и инвентарь. Показывать основные правила сервировки стола.	производству старинных блюд, старинные приборы и инвентарь русской кухни. Показывать основные правила сервировки стола.	производству старинных блюд, старинные приборы и инвентарь. Показывать основные правила сервировки о стола.	
	владеет (высокий)	Приемами и способами кулинарной обработки, применяемыми в национальной кухне	Владеет приемами и способами кулинарной обработки, применяемыми в национальной кухне	Способность применить приемы и способы кулинарной обработки, применяемыми в национальной кухне	85-100
ОК-13 способность работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия	знает (пороговый уровень)	культурные различия народов мира и России	Знает культурные различия народов мира и России	Способность отличить культурные различия народов мира и России	45-64
	умеет (продвинутый)	работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия	Умеет работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия	Способность работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия	65-84
	владеет (высокий)	Навыками работы в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия	Владеет Навыками работы в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия	Способность овладения навыками работы в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия	85-100
ОПК-5 готовностью к участию во всех фазах организации производства	знает (пороговый уровень)	Историю происхождения традиционных национальн	Знает Историю происхождения традиционных национальных блюд	Способность отличить происхождение традиционных национальных блюд	45-64

и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	умеет (продвинутый)	Организовать обслуживание на предприятиях питания национальной кухни	Умеет Организовать обслуживание на предприятиях питания национальной кухни	Способность организовать обслуживание на предприятиях питания национальной кухни	65-84
	владеет (высокий)	Навыками организации обслуживания на предприятиях питания национальной кухни	Владеет организации обслуживания на предприятиях питания национальной кухни	Способность организации обслуживания на предприятиях питания национальной кухни	85-100
ПК-28 способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественной и зарубежный опыт по производству продуктов питания	знает (пороговый уровень)	традиции и культуру питания народов мира, быт, застолье, церемонии, обряды, значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем	Знает традиции и культуру питания народов мира, быт, застолье, церемонии, обряды, значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем	Способность отличить традиции и культуру питания народов мира, быт, застолье, церемонии, обряды, значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем	45-64
	умеет (продвинутый)	Применять на практике церемонии, обряды	Умеет применять на практике церемонии, обряды	Применять на практике церемонии, обряды	65-84
	владеет (высокий)	информации об основных компонентах материальной культуры, методическими подходами к изучению мировых традиций и культуры питания народов	Владеет информацией об основных компонентах материальной культуры, методическими подходами к изучению мировых традиций и культуры питания народов мира	информацией об основных компонентах материальной культуры, методическими подходами к изучению мировых традиций и культуры питания народов мира	85-100

		мира			
--	--	------	--	--	--

Методические рекомендации, определяющие процедуры оценивания результатов освоения дисциплины

Методические рекомендации по составлению интеллект карт

Интеллект карта - инструмент, позволяющий эффективно структурировать и обрабатывать информацию; мыслить, используя творческий и интеллектуальный потенциал. Интеллект-карта (ментальная карта, диаграмма связей, карта мыслей, ассоциативная карта, mind map) — это графический способ представить идеи, концепции, информацию в виде карты, состоящей из ключевых и вторичных тем. То есть, это инструмент для структурирования идей.

Структура карты:

- Центральная идея: вопрос, предмет исследования, цель;
- Ключевые темы: структура, заголовки;
- Подтемы: детализация ключевых тем.

Для создания интеллект-карт используются ключевые слова, картинки, символы.

Перед началом работы над составлением интеллект карты студенты знакомятся с краткой теорией по теме практического занятия. На самостоятельную работу по самоконтролю на занятии отводится 30 минут.

Интеллект карта выполняется по теме практического занятия на листе формата А3. На составление интеллект карты отводится 40 мин. После окончания работы студенты презентуют свои карты. Во время презентации студенты задают уточняющие вопросы, включаются в активное обсуждение. На презентацию работы отводится 30 минут.

Методические рекомендации по подготовке студентов к коллективной дискуссии

Студенты самостоятельно готовят небольшие доклады по заданным темам, а также используют лекционный материал. Группа обучающихся

подразделяется на 3-4 бригады. Каждая из них самостоятельно обсуждает одну и ту же проблему или один из ее аспектов. Затем, по истечении отведенного времени (30 минут), микродискуссия в бригадах завершается и начинается общее обсуждение проблемы (30-40 минут), причем каждая бригада докладывает основные идеи, решения, гипотезы, сформулированные в ходе микродискуссий. И, наконец, группа экспертов (3 студента) подводит итоги работы бригад и общей дискуссии (20-30 минут).

Методические указания для подготовки к семинарским занятиям

Семинарские занятия проводятся в форме дискуссии, на которых проходит обсуждение конкретных ситуаций. Обсуждения направлены на освоение научных основ, эффективных методов и приемов решения конкретных практических задач, на развитие способностей к творческому использованию получаемых знаний и навыков. Основная цель проведения семинара заключается в закреплении знаний полученных в ходе прослушивания лекционного материала. Семинар проводится в форме устного опроса студентов по вопросам семинарских занятий, а также в виде моделирования практической ситуации. В ходе подготовки к семинару студенту следует просмотреть материалы лекции, а затем начать изучение учебной литературы. Следует знать, что освещение того или иного вопроса в литературе часто является личным мнением автора, построенного на анализе различных источников, поэтому следует не ограничиваться одним учебником или монографией, а рассмотреть как можно больше материала по интересующей теме.

Методические указания для подготовки к лабораторным работам

Лабораторное занятие – это основной вид учебных занятий, направленный на экспериментальное подтверждение теоретических положений. В процессе лабораторного занятия учащиеся выполняют одну или несколько

лабораторных работ (заданий) под руководством преподавателя в соответствии с изучаемым содержанием учебного материала. Выполнение лабораторных работ направлено на обобщение, систематизацию, углубление теоретических знаний по конкретным темам учебной дисциплины; формирование умений применять полученные знания в практической деятельности; развитие аналитических, проектировочных, конструктивных умений; выработку самостоятельности, ответственности и творческой инициативы. При проведении лабораторной работы создаются условия для максимально самостоятельного выполнения лабораторных работ. При выполнении работы проводится:

1. экспресс-опрос (устно или в тестовой форме) по теоретическому материалу, необходимому для выполнения работы (с оценкой).
2. проверка плана выполнения лабораторных работ, подготовленный студентом дома (с оценкой).
3. оценка работы студента в лаборатории и полученные им данные (оценка).
4. Проверка и выставление оценки за отчет.

Любая лабораторная работа должна включать глубокую самостоятельную проработку теоретического материала, изучение методик проведения и планирование эксперимента, освоение измерительных средств, обработку и интерпретацию экспериментальных данных

Перед началом занятия подготовить рабочее место, получить сырье согласно варианта. Произвести первичную обработку сырья, приготовить полуфабрикаты для блюд согласно тематики занятия. Произвести тепловую обработку. Определить выход 1 порции блюда. Подобрать посуду для подачи блюда. Оформить блюдо для подачи. Провести дегустационный анализ приготовленных блюд по органолептическим показателям: консистенция, внешний вид, цвет, вкус, запах и оформить данные в виде таблицы.

Наименование	Характеристика	Баллы, дефекты
--------------	----------------	----------------

показателя	показателя	(5-1)
Внешний вид		
Консистенция		
Цвет		
Вкус		
Запах		

Сделать выводы о соответствии блюда по показателям качества и выходу 1 порции блюда в г. указать причины несоответствия, если они есть.

Методические рекомендации по подготовке студентов к сдаче предварительного экзамена

Применяется в том случае, когда изучена половина учебного материала курса. Студентам предоставляется право самим подготовить список вопросов по пройденному материалу. Выполняя задание, они должны еще раз повторить изученное. На занятии студенты зачитывают и защищают свой список вопросов. Для уплотнения занятия целесообразно использовать бригадный метод, тогда первая часть занятия пройдет в 3-4-х подгруппах. На второй части занятия коллективно отобранные вопросы докладывают и защищают представители бригад, а эксперты (2 студента) по выработанным критериям отбирают лучшие, составляют их список, который преподаватель использует при подготовке экзаменационных билетов.

Чтобы разработать вопросы, квалифицированно защитить их, оппонировать чужим вопросам, необходимо хорошо знать предмет. В силу этого данный метод дает возможность студентам самостоятельно, планомерно усваивать содержание учебного предмета, а преподавателю анализировать сильные и слабые стороны процесса обучения, а также уровень знаний студентов.

I. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация включает ответ студента на вопросы к экзамену

Критерии выставления оценки студенту на экзамене

Баллы, необходимые для оценки итогового теста	Оценка экзамена	Требования к оформленным компетенциям в устном ответе студента
100-86	«отлично»	Оценки "отлично" заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой.
85-76	«хорошо»	Оценки "хорошо" заслуживает студент обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка "хорошо" выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.
75-61	«удовлетворительно»	Оценки "удовлетворительно" заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "удовлетворительно" выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя. Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если студент понимает базовые основы и теоретическое обоснование темы.
Ниже 60	«неудовлетворительно»	Оценка "неудовлетворительно" выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

Вопросы к экзамену

1. Влияние религии на формирование культуры питания Индии

2. Роль Франции в формировании культуры питания европейских стран
3. Особенности праздничных традиций в подборе продуктов питания и ассортимента блюд в Японии
4. Влияние климатических условий на особенности продуктового набора в скандинавских странах
5. Роль других народов в развитии культуры питания Франции
6. Особенности традиций питания англичан
7. Влияние климатических условий на формирование продуктового набора и ассортимента кулинарных изделий в различных регионах Германии
8. Вклад Италии в мировую культуру питания
9. Влияние других народов на формирование культуры питания населения США
10. Особенности режима питания населения арабских стран
11. Влияние религии в подборе продуктов питания и режимов их обработки в Индии
12. Влияние образа жизни и деятельности населения на формирование региональной кухни Франции
13. Роль древнего Египта в формировании культуры питания народов мира
14. Особенности чайной церемонии в Японии
15. Особенности набора специй и приправ в китайской кухне
16. Влияние войн на развитие культуры питания Франции
17. Особенности развития кулинарного искусства в Китае
18. Взаимосвязь праздников и кулинарного искусства в различных европейских государствах
19. Особенности приготовления чая и его потребления в различных странах и у разных народов

20. Особенности режима питания у англичан, немцев, индусов и арабов

21. Кулинарное искусство Италии

22. Чаепитие в Китае

23. Причины распространения в мире рационалистической американской кухни

24. Культура питания древнего Египта

25. Особенности французской классической кухни

26. Режим питания населения арабских государств

27. Ветхозаветная кулинария

28. Культура застолья средневековья

29. Культура питания Испании

30. Взаимосвязь православных праздников и кулинарного искусства в России

31. Традиции и ритуалы старинных русских пиров

32. Влияние климатических условий на формирование продуктового набора и ассортимента блюд в Португалии

33. Дворцовая кухня Китая

34. Режим питания американцев

35. Своеобразие национальной кухни Кореи

36. История столовых приборов

37. Влияние других стран на формирование кулинарных особенностей в Австрии

38. Режим питания японцев

39. Этикет приема пищи в Корее

40. Принципиальное отличие итальянской кухни от кухонь других народов

41. Факторы, под влиянием которых сформировалась современная американская кухня

42. Швейцарская кухня

43. Факторы, влияющие на культуру питания Индонезии
44. Общее в кулинарных традициях Польши, России и Украины
45. Факторы, оказывающие влияние на формирование особенностей кухни Турции
46. Особенности чайной церемонии в Японии
47. Чай на Руси
48. Возникновение вегетарианства
49. Влияние шотландской кухни на обычаи норвежских викингов и французской придворной классической кухни
50. Симпозиумы Древней Греции и Рима

Вопросы к зачету

1. Религиозное влияние на русскую кухню
2. Иноземное влияние на русскую кухню
3. Этапы формирования русской кухни.
4. Древнерусская кухня.
5. Кухня московского государства
6. Петровско-екатерининская эпоха формирования русской кухни
7. Петербургская кухня
8. Советский период русской кухни
9. Современное представление о русской кухне
10. Литературные источники о русской кухне
11. Продуктовый набор русской кухни
12. Оборудование русской поварни
13. Столовые приборы и посуда в русской кухне
14. Русская печь. Формирование способов тепловой обработки продуктов
15. Овощные культуры в русской кухне.
16. Мясное сырье в русской кухне
17. Рыбное сырье в русской кухне

18. Пряности, приправы в русской кухне
19. Злаковые культуры в русской кухне
20. Особенности русской кухни
21. Подача блюд в петровско-екатерининскую эпоху
22. Подача блюд в допетровский период
23. Княжеские пиры.
24. Ресторанная кухня России
25. Виды предприятий общественного питания России 18-19 веков
26. Чайные как вид предприятий общественного питания
27. Кофейни
28. Способы консервирования продуктов на Руси
29. Порядок питания на Руси
30. Застольный этикет на Руси
31. Правила сервировки русского стола
32. Культура питания на Руси
33. Характеристика национальных кухонь народов России (Урал, Сибирь Дальний Восток)
34. Характеристика национальных кухонь народов России (кухни народов Севера)
35. Характеристика национальных кухонь народов России (северо-кавказский округ)
36. Характеристика национальных кухонь народов России (приволжский федеральный округ)
37. Характеристика национальных кухонь народов России (северо-западный федеральный округ)

Итоговый тест

Вариант № 1

Задание 1. Сколько видов хлеба изготавливали древние жители Египта?

- А) 2
- Б) 15
- В) 22
- Г) 30

Задание 2. Какие два основных способа приготовления блюд знали в Древнем Египте?

- А) варка на пару и запекание
- Б) варка в воде и жарка на вертеле
- В) варка и жарка в большом количестве масла
- Г) запекание и варка в воде

Задание 3. Какое вино в Древнем Египте называли ПАУР?

- А) виноградное
- Б) яблочное
- В) гранатовое
- Г) сливовое

Задание 4. Какая культура считалась основой сельского хозяйства в Вавилоне?

- А) финиковая пальма
- Б) банановые плантации
- В) кокосовая пальма
- Г) гранатовые деревья

Задание 5. Какая страна является родиной сахара?

- А) Китай
- Б) Индия
- В) Монголия
- Г) Япония

Задание 6. Название какого слова происходит от КЛИБАНОС?

- А) поднос
- Б) хлеб
- В) банка

Г) картофель

Задание 7. Что из себя представляет древнегреческое блюдо аллас?

А) Винный напиток с медом

Б) Овощное рагу с перцем

В) Колбаса с чесноком

Г) Мясо жаренное на вертеле с имберем

Задание 8. Для чего использовали виноградные листья в Древней Греции?

А) их наполняли рубленным мясом или рисом, тушили, поливали соусом из взбитых яиц

Б) их сушили под прямыми солнечными лучами, затем настаивали и употребляли вместо чая

В) их измельчали и использовали в качестве добавки в салаты, приправляя солью и пряностями

Г) их применяли в качестве лекарственного средства

Задание 9. Из чего готовили древнегреческий напиток кикеон?

А) из пальмового сока

Б) из лимонов

В) из винограда

Г) из меда

Задание 10. Что из себя представлял Грамматидион в Древней Греции?

А) набор благовоний и венков на голову для застолья

Б) список блюд

В) семейный ужин

Г) набор столовой посуды для пиршества

Задание 11. Что из себя представляет СИМПОСИОН?

А) главная часть обеда, которая проходила с вином под музыку и пение

Б) столовая, в которой собирались древние греки для пиршества

В) ужин перед самым закатом солнца

Г) завтрак только для мужчин

Задание 12. В какое время начиналась цена в Древнем Риме?

А) в 10.00

Б) в 12.30

В) в 13.30

Г) в 17.00

Задание 13. В виде какой буквы располагались три ложе в триклиниях в Древнем Риме?

А) в виде буквы Н

Б) в виде буквы П

В) в виде буквы Т

Г) В виде буквы Г

Задание 14. Что из себя представляет древнеримский напиток МУЛЬС?

А) виноградный сок, разведенный вином в соотношении 2:2

Б) молочный напиток, разведенный с водой в соотношении 4:1

В) медовый напиток, разведенный с водой в соотношении 1:3

Г) медовый напиток, разведенный с виноградным соком в соотношении 1:4

Задание 15. Где впервые стали готовить алкогольные напитки из овса, проса, полбы, которые в дальнейшем разбавляли водой и добавляли пряности?

А) Америка

Б) Франция

В) Византия

Г) Германия

Задание 16. На каких травах обычно настаивали вина в Византии в Древние времена?

А) на имбире

Б) на молодых побегах финиковых пальм

В) на перце, амаранте, луке-порее

Г) на лавровых ягодах, укропе, петрушке

Задание 17. Какое блюдо у древних арабов напоминало наше блюдо

Голубцы?

А) кебаб

Б) долма

В) кускус

Г) лабан

Задание 18. В чем древние арабы хранили молоко?

А) в глиняных кувшинах

Б) в металлических флягах

В) в кожаных мешках, полученных из шкуры животного

Г) в специальных резервуарах для молока

Задание 19. Какой продукт происходит от арабского слова КАХВА?

А) каша

Б) чай

В) конфеты

Г) кофе

Задание 20. Какое заведение в 1554 году в Константинополе называлось Школой мудрости?

А) закусочные

Б) кофейни

В) библиотеки

Г) высшее учебное заведение

Промежуточная аттестация во 2 семестре включает прохождение итогового теста.

Критерии выставления оценки студенту на зачете

Баллы, необходимые для оценки итогового теста	Оценка зачета	Требования к оформленным компетенциям в устном ответе студента
100-61	«зачтено»	Зачтено выставляется студенту, у которого

		сформированы знания по особенностям и характеристике национальных кухонь славянских народов, технологии национальных блюд. Умеет правильно вести технологический процесс производства блюд национальных кухонь. Владеет методиками расчета выхода полуфабрикатов, готовой продукции, умеет составлять технологические схемы производства блюд, проведения органолептической оценки блюд..
60-0	«не зачтено»	Оценка «не зачтено» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно с большими затруднениями выполняет практические работы и не может продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Вопросы к зачету

1. Древнерусская кухня. Особенности периода: сырьевой набор, кулинарные приемы, ассортимент блюд, факторы, влияющие на формирование кухни.
2. Кухня московского государства. Особенности периода: сырьевой набор, кулинарные приемы, ассортимент блюд, факторы, влияющие на формирование кухни.
3. Петровско-Екатерининский период формирования русской кухни. Особенности периода: сырьевой набор, кулинарные приемы, ассортимент блюд, факторы, влияющие на формирование кухни.
4. Петербургский период формирования русской кухни. Особенности периода: сырьевой набор, кулинарные приемы, ассортимент блюд, факторы, влияющие на формирование кухни.
5. Советский период формирования русской кухни. Особенности периода: сырьевой набор, кулинарные приемы, ассортимент блюд, факторы, влияющие на формирование кухни.
6. Факторы, влияющие на формирование русской кухни.
7. Основные периоды формирования русской кухни.
8. Постный и скоромный стол в русской кухне, характеристика, ассортимент блюд.

9. Литературные источники 9-15 веков о русской кухне (летописи, столовые обиходники, трапезные книги).
10. Литературные источники 16-17 веков о русской кухне (Домострой, Роспись царским кушаньям).
11. Литературные источники 19 века о русской кухне (авторы Друковцев, Левшин, Молоховец и др).
12. Кулинарные книги советского периода.
13. Периоды постов и мясоедов в русской кухне, характеристика.
14. Обрядовые блюда русской кухни (Рождество, Крещение, Благовещенье, Сретенье).
15. Обрядовые блюда русской кухни (Пасха, Спасы)
16. Обрядовые блюда русской кухни (Масленица, свадебный стол, поминальный стол).
17. Посуда в русской кухне, назначение, материал, особенности
18. Русская печь. Особенности приготовления блюд в русской печи. Инвентарь, посуда для русской печи. Голландская печь. Особенности приготовления блюд. Посуда для печи.
19. Мучные блюда и изделия в русской кухне. Особенности приготовления теста в разные периоды формирования кухни.
20. Первые блюда в русской кухне. История блюд. Ассортимент. Особенности подачи.
21. Крупы в русской кухне. Ассортимент, назначение.
22. Рыба в русской кухне. Характеристика сырья. Кулинарное использование.
23. Мясо в русской кухне. Характеристика сырья. Кулинарное использование.
24. Овощи в русской кухне. Характеристика сырья. Кулинарное использование.
25. История напитков. Ассортимент холодных и горячих напитков.

26. Пироги в русской кухне. Особенности теста, формы, цвет, виды.

27. Обрядовые пироги.

28. Хлеб в русской кухне. Сырье, виды. Хлебные изделия (калачи, крендели, бублики и др)

29. История пряников и коврижек. Виды пряников (по форме, по месту изготовления, по назначению).

30. Предприятия питания (корчма, кабак, трактир, ресторан). История. Характеристика.

31. Продуктовый набор, ассортимент блюд, приемы обработки продуктов в кухне различных областей России.

32. Продуктовый набор, особенности кулинарной обработки продуктов, национальные блюда и традиции питания. Урал, Сибирь, Дальний Восток (бурятская кухня, калмыцкая кухня, еврейская кухня).

33. Кухни народов Севера (якутская кухня).

34. Кухня северо - кавказский округа (донская, кубанская кухни).
Продуктовый набор, ассортимент блюд, приемы обработки продуктов

35. Кухня северо - кавказский округа (адыгейская кухня, дагестанская кухня, Продуктовый набор, ассортимент блюд, приемы обработки продуктов

36. Чеченская и ингушская кухни. Продуктовый набор, ассортимент блюд, приемы обработки продуктов

37. Приволжский федеральный округ (башкирская кухня, марийская кухня, Продуктовый набор, ассортимент блюд, приемы обработки продуктов

38. Мордовская кухня. Продуктовый набор, ассортимент блюд, приемы обработки продуктов

39. Татарская кухня, Продуктовый набор, ассортимент блюд, приемы обработки продуктов

40. Удмуртская кухня, Продуктовый набор, ассортимент блюд, приемы обработки продуктов

41. Чувашская кухня. Продуктовый набор, ассортимент блюд, приемы обработки продуктов

42. Северо-западный федеральный округ (карельская кухня, кухня народов Коми) Продуктовый набор, ассортимент блюд, приемы обработки продуктов

Итоговый тест

1. Назовите этап формирования русской кухни при котором произошло деление кухни на постный и скоромный стол
 - А) древнерусская кухня
 - Б) кухня московского государства
 - В) Петровско-Екатерининская
 - Г) Петербургская
2. Назовите этап формирования русской кухни при котором произошло деление кухни по сословиям
 - А) древнерусская кухня
 - Б) кухня московского государства
 - В) Петровско-Екатерининская
 - Г) Петербургская
3. Назовите этап формирования русской кухни при котором кухня испытывала сильное французское влияние
 - А) древнерусская кухня
 - Б) кухня московского государства
 - В) Петровско-Екатерининский период
 - Г) Петербургская
4. Назовите этап формирования русской кухни при котором кухня испытывала сильное немецкое и голландское влияние
 - А) древнерусская кухня
 - Б) кухня московского государства
 - В) Петровско-Екатерининская
 - Г) Петербургская
5. Назовите этап формирования русской кухни при котором сформировалась группа блюд: ухи, пироги, каши
 - А) древнерусская кухня
 - Б) кухня московского государства
 - В) Петровско-Екатерининская
 - Г) Петербургская

6. Назовите этап формирования русской кухни при котором сформировалась группа блюд: кальи, солянки
А) древнерусская кухня
Б) кухня московского государства
В) Петровско-Екатерининская
Г) Петербургская
7. Назовите этап формирования русской кухни при котором появились заимствованные блюда: лапша, пельмени
А) древнерусская кухня
Б) кухня московского государства
В) Петровско-Екатерининская
Г) Петербургская
8. Назовите этап формирования русской кухни при котором завозятся пряности и экзотические фрукты
А) древнерусская кухня
Б) кухня московского государства
В) Петровско-Екатерининская
Г) Петербургская
9. Назовите этап формирования русской кухни при котором на русском столе появились бутерброды, сливочное масло, французские и голландские сыры
А) древнерусская кухня
Б) кухня московского государства
В) Петровско-Екатерининская
Г) Петербургская
10. Назовите этап формирования русской кухни при котором произошло реформирование русской кухни
А) древнерусская кухня
Б) кухня московского государства
В) Петровско-Екатерининская
Г) Петербургская
11. Назовите период, когда на русском столе появилась морская рыба
А) 9 век
Б) 14 век
В) 15 век
Г) 18 век
12. Назовите период, когда впервые был завезен чай
А) 9 век
Б) 14 век
В) 15 век
Г) 17 век
13. Назовите период, когда на русском столе появилось сливочное масло
А) 9 век
Б) 14 век

- В) 15 век
Г) 18 век
14. Назовите период, когда на русском столе появились бутерброды
А) 9 век
Б) 14 век
В) 15 век
Г) 18 век
15. Назовите период, когда на русском столе появился тростниковый сахар
А) 9 век
Б) 14 век
В) 15 век
Г) 18 век
16. Назовите период, когда на русском столе появились соусы
А) 9 век
Б) 14 век
В) 15 век
Г) 18 век
17. Назовите период, когда на русском столе появились блюда из молотого мяса
А) 9 век
Б) 14 век
В) 15 век
Г) 18 век
18. Назовите период, когда на русском столе появились прозрачные и пюреобразные супы
А) 9 век
Б) 14 век
В) 15 век
Г) 18 век
19. Назовите период, когда на русском столе появились черный перец, гвоздика
А) 9 век
Б) 14 век
В) 15 век
Г) 18 век
20. Назовите период, когда на русском столе появились имбирь, корица, кардамон, шафран
А) 9 век
Б) 14 век
В) 15 век
Г) 18 век

Вариант 1 Античные и средневековые традиции питания

1. Сколько видов хлеба изготавливали древние жители Египта?
 - А) 2
 - Б) 15
 - В) 22
 - Г) 30
2. Какие два основных способа приготовления блюд знали в Древнем Египте?
 - А) варка на пару и запекание
 - Б) варка в воде и жарка на вертеле
 - В) варка и жарка в большом количестве масла
 - Г) запекание и варка в воде
3. Какое вино в Древнем Египте называли ПАУР?
 - А) виноградное
 - Б) яблочное
 - В) гранатовое
 - Г) сливовое
4. Какая культура считалась основой сельского хозяйства в Вавилоне?
 - А) финиковая пальма
 - Б) банановые плантации
 - В) кокосовая пальма
 - Г) гранатовые деревья
5. Какая страна является родиной сахара?
 - А) Китай
 - Б) Индия
 - В) Монголия
 - Г) Япония
6. Название какого слова происходит от КЛИБАНОС?
 - А) поднос
 - Б) хлеб
 - В) банка
 - Г) картофель
7. Что из себя представляет древнегреческое блюдо аллас?
 - А) Винный напиток с медом
 - Б) Овощное рагу с перцем
 - В) Колбаса с чесноком
 - Г) Мясо жаренное на вертеле с имберем
8. Для чего использовали виноградные листья в Древней Греции?
 - А) их наполняли рубленным мясом или рисом, тушили, поливали соусом из взбитых яиц
 - Б) их сушили под прямыми солнечными лучами, затем настаивали и употребляли вместо чая
 - В) их измельчали и использовали в качестве добавки в салаты, приправляя солью и пряностями
 - Г) их применяли в качестве лекарственного средства

9. Из чего готовили древнегреческий напиток кикеон?
- А) из пальмового сока
 - Б) из лимонов
 - В) из винограда
 - Г) из меда
10. Что из себя представлял Грамматидион в Древней Греции?
- А) набор благовоний и венков на голову для застолья
 - Б) список блюд
 - В) семейный ужин
 - Г) набор столовой посуды для пиршества
11. Что из себя представляет СИМПОСИОН?
- А) главная часть обеда, которая проходила с вином под музыку и пение
 - Б) столовая, в которой собирались древние греки для пиршества
 - В) ужин перед самым закатом солнца
 - Г) завтрак только для мужчин
12. В какое время начиналась цена в Древнем Риме?
- А) в 10.00
 - Б) в 12.30
 - В) в 13.30
 - Г) в 17.00
13. В виде какой буквы располагались три ложе в триклиниях в Древнем Риме?
- А) в виде буквы Н
 - Б) в виде буквы П
 - В) в виде буквы Т
 - Г) в виде буквы Г
14. Что из себя представляет древнеримский напиток МУЛЬС?
- А) виноградный сок, разведенный вином в соотношении 2:2
 - Б) молочный напиток, разведенный с водой в соотношении 4:1
 - В) медовый напиток, разведенный с водой в соотношении 1:3
 - Г) медовый напиток, разведенный с виноградным соком в соотношении 1:4
15. Где впервые стали готовить алкогольные напитки из овса, проса, полбы, которые в дальнейшем разбавляли водой и добавляли пряности?
- А) Америка
 - Б) Франция
 - В) Византия
 - Г) Германия
16. На каких травах обычно настаивали вина в Византии в Древние времена?
- А) на имбире
 - Б) на молодых побегах финиковых пальм
 - В) на перце, амаранте, луке-порее
 - Г) на лавровых ягодах, укропе, петрушке

17. Какое блюдо у древних арабов напоминало наше блюдо Голубцы?
- А) кебаб
 - Б) долма
 - В) кускус
 - Г) лабан
18. В чем древние арабы хранили молоко?
- А) в глиняных кувшинах
 - Б) в металлических флягах
 - В) в кожаных мешках, полученных из шкуры животного
 - Г) в специальных резервуарах для молока
19. Какой продукт происходит от арабского слова КАХВА?
- А) каша
 - Б) чай
 - В) конфеты
 - Г) кофе
20. Какое заведение в 1554 году в Константинополе называлось Школой мудрости?
- А) закусочные
 - Б) кофейни
 - В) библиотеки
 - Г) высшее учебное заведение
21. Какую пряность арабы получали из высушенных рыльцев цветков крокуса?
- А) корицу
 - Б) горчицу
 - В) гвоздику
 - Г) шафран
22. Какой материал арабы научились изготавливать самостоятельно?
- А) стекло матовое
 - Б) фарфор
 - В) стекло зеленое
 - Г) глину
23. Как монголы готовили мясо БОРЦ?
- А) соединяли мясо с любыми бобовыми культурами и отваривали в большом количестве воды с добавлением специй
 - Б) сушили мясо, резали на длинные полосы шириной 2-3 см, вешали на веревку и сушили несколько дней, затем крошили на мелкие кусочки и варили из него похлебку с крупой, солью и луком
 - В) отваривали в небольшом количестве бульона или воды, сдабривали пряностями и соединяли с подготовленными овощами
 - Г) охлаждали и нарезами полосками
24. Тушку какого животного, использовали монголы для приготовления блюда боодог?
- А) сурка

- Б) белки
- В) гуся
- Г) курицы

25. В каком городе Китая в 1153 году открылся первый китайский ресторан, который в наше время сегодня называется «Бакит Чикен Хаус».

- А) Дунгуань
- Б) Шуйдин
- В) Чжуншань
- Г) Кайфынь

Критерии оценки тестов:

Студенту выставляются следующие баллы:

- 100-86 баллов выставляется студенту, если у студента сформированы систематические знания основных принципов русской кухни, этапов формирования кухни, ассортимент блюд, требованиям к их качеству. Ошибок в ответах на вопросы теста нет, или допускается одна ошибка

- 85-76 - баллов - если у студента сформировавшиеся, но содержащие отдельные пробелы знания. Допущены две-три ошибки в ответах на вопросы теста

- 75-61 балл - Неполные знания особенностей русской кухни и ассортимента блюд. Допущено не более 4 ошибок в ответах на вопросы теста

- 60-50 баллов - фрагментарные знания особенностей русской кухни и ассортимента блюд. Допущено более 4 ошибок.

II. Оценочные средства для текущей аттестации

Критерии оценки реферата

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные

отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно правового характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно

- 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы

- 75-61 балл - студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы

- 60-50 баллов - если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

- 60-50 баллов - если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

**Вопросы для коллоквиумов, собеседования
по дисциплине Питание, как часть общенациональной культуры народов**

Раздел 1

1. Пища, как фундаментальная основа существования человечества.
2. Культура питания, как уровень развития общества.
3. Древняя культура, быт и традиции.
4. Обычай, ритуал.
5. Этикет древнего общества.
2. Отличительные особенности итальянской кулинарии севера и юга.
3. Общенациональные пристрастия итальянцев.
4. Региональные особенности французской и немецкой кухонь.
5. Влияние климатических условий на особенности продуктового набора в скандинавских странах.
6. Влияние географического положения на продуктовый набор кухни Японии.
7. Распорядок в еде у египтян. Традиции гостевания.
8. Рацион питания вавилонян. Распорядок в еде.
9. Рацион питания индусов.
10. Рацион питания китайцев. Распорядок в еде. Традиции китайского чаепития.
11. Мясной стол греков. Традиции гостевания – симпозион.
12. Мир греческой керамики.
Рацион питания в древнем Риме. Разнообразие блюд. Система питания.
13. Значимость хлеба и вина в римской империи.
14. Хозяйственная утварь и посуда.
1. Рацион питания жителей Западной Европы в Средние века.

2. Разнообразие блюд и подача.
 3. Традиции употребления блюд , технология их приготовления.
 4. Монашество и особенности их пищевого стола.
 5. Крестьянская еда и пища сеньоров.
 6. Кухонная утварь на кухне.
 7. Национальные блюда Америки и основные технологии их приготовления
 8. Историческое событие, соединившее Старый и Новый свет
 9. Американизация европейских народностей
 10. Смешение продуктов, блюд и этикета после открытия Нового Света
1. Сравнительный анализ культуры и системы питания европейских народностей эпохи средневековья и эпохи возрождения
 2. Сравнительный анализ продуктового набора европейских народностей двух эпох
 3. Дать сравнительную характеристику этикету и особенностям приема гостей, существовавших в двух эпохах
 4. Оценить уровень питания европейских народностей после открытия Колумбом Нового Света
 5. Оценить уровень пиршеств, существовавших в трех эпохах – Античной, Средневековой и эпохе Возрождения.

Раздел 2

1. Какие продукты присутствуют на столе знати
2. Какие продукты запрещены на столе простого народа
3. Дайте характеристику блюду «калья», «похмелка», «солянка».
4. Какова длительность княжеских пиров
5. Чем отличаются княжеские пиры 10 и 16 веков
6. Что дало русской кухне мастерство профессионалов «монастырской» кухни
7. Особенности нагрева русской и голландской печи

8. Какая посуда используется в русской и голландской печи
9. Какие продукты играли роль соусов в русской кухне до появления французских соусов
10. Почему появилось новое понятие «творог»
11. Кто явился начинателем реформирования русской кухни
12. Назовите особенности кулинарных приемов в русской печи
13. Назовите «температурные» режимы русской печи
14. Дайте характеристику блюда «полевка»
15. Когда на Руси появилась вилка
16. Из какого материала изготавливали ложки
17. Какая посуда (из какого материала) считалась очень дорогой в

16 веке

18. Как назывался первый кабак
19. Какие блюда подавали в трактире Тестова
20. Где открылся первый ресторан
21. Назовите ассортимент блюд чайной
22. Когда появились первые кофейни
23. Когда в русскую кухню пришел «фаст-фуд»

Раздел 3.

1. Какие продукты характеризуют кубанскую кухню
2. Назовите историческую родину кефира
3. Какая кулинарная обработка используется в кухнях народов севера
4. Что такое «строганина»
5. Из какой кухни пришли в русскую кухню пельмени
6. Какое блюдо русской кухни придумано на замену пельменям

Критерии оценок

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент знает и свободно владеет материалом, выразил своё мнение по сформулированной проблеме,

аргументировал его. Для подготовки студент использует не только лекционный материал, но и дополнительную отечественную и зарубежную литературу.

- 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет.

- 75-61 балл - студент понимает базовые основы и теоретическое обоснование темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме.

- 60-50 баллов - если ответ представляет собой пересказанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании темы.

Критерии оценки презентаций

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент знает и свободно владеет материалом, выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его. Для подготовки студент использует не только лекционный материал, но и дополнительную отечественную и зарубежную литературу.

- 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет.

- 75-61 балл - студент понимает базовые основы и теоретическое обоснование темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме.

- 60-50 баллов - если тема работы не раскрыта, нет комментариев, анализа. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании темы.